

PRESS RELEASE

**東京で大行列のハンバーグ専門店が京都初上陸！
「山本のハンバーグ 京都河原町店」
2026年7月17日（金）グランドオープン！**

**古民家を改装した趣きあふれる空間で、毎朝店内で挽く新鮮なお肉とこだわりの食材で
“人を元気にする食事”を提供**

ハンバーグ専門店「山本のハンバーグ」を展開する株式会社ORES COMPANY（またはフランチャイズ運営会社）は、2026年7月17日（金）、京都府京都市下京区に「山本のハンバーグ 京都河原町店」をグランドオープンいたしました。東京や大阪の心斎橋店で連日行列を作る人気ブランドが、満を持して京都府へ初出店となります。

**「京都河原町店」4つのこだわりと特徴****01 オーダーごとに一つずつ丁寧に手ごね**

国産の牛・豚肉を毎朝店内で挽き、その日の分だけを仕込んでいます。ご注文をいただいてから形を整える「手ごね」にこだわり、じっくり焼き上げることで、溢れ出るジューシーな肉汁を閉じ込めます。

02 名物「山本のハンバーグ」と豊富なメニュー

一番人気の「山本のハンバーグ（1,900円）」は、ゴルゴンゾーラとキノコのクリームソースをお肉の中に閉じ込めた贅沢な一皿です。その他、女性に人気のある「アボカドチーズハンバーグ（1,600円）」や、さっぱりと味わえる京都店こだわりの「胡麻ゆずぽん酢ハンバーグ（1,200円）」など、多彩なラインナップをご用意しています。

03 お食事前の「月替わり自家製ジュース」素材

「山本のハンバーグ」の定番である、体への優しさを考えた「ミニ野菜ジュース」を、お食事の前に無料でご提供いたします。

04 「羽釜」で炊き上げる自慢のご飯

ハンバーグの美味しさを引き立てるお米は、店内の大かまど・羽釜を使ってふっくらと炊き上げています。お肉の旨味と、炊きたてご飯の極上の味わいをお楽しみいただけます。

■ 京都初出店の背景と店舗の想い

多くの観光客や地元の方々に賑わう京都・四条河原町エリア（麩屋町通沿い）に、京都第1号店が誕生しました。京都河原町店でもブランドの根幹である「人を元気にするハンバーグ専門店」をコンセプトに掲げ、素材から調理法まで一切妥協のない手作りハンバーグを提供します。地元にお住まいの方々の普段使いはもちろん、京都観光に訪れた国内外のお客様にも、日常を忘れてほっと寛げる温かい店舗を目指してまいります。



■ 主なメニュー（一例、税込価格）

- 山本のハンバーグ：1,900円（中にゴルゴンゾーラとキノコソースが入った名物）
- アボカドチーズハンバーグ：1,600円
- 自家製ハンバーグ：1,300円（ベーシックなデミグラスソース）
- 胡麻ゆずぽん酢ハンバーグ：1,200円

※ハンバーグメニューにはすべて「ミニ野菜ジュース」がセットで付きます。



店舗概要

- 店舗名：山本のハンバーグ 京都河原町店
- オープン日：2026年7月17日（金）
- 住所：〒600-8041
京都府京都市下京区麩屋町通四条下る八文字町348
- アクセス：阪急京都線「京都河原町駅」から徒歩1分
- 電話番号：075-708-2115
- 営業時間：11:00～22:00（L.O. 21:30）
- 定休日：なし（※施設や店舗状況に準ずる）



Instagram



GoogleMAP



報道関係の方からのお問い合わせ先

株式会社You Sun

担当：北

☎ 会社電話番号：072-363-2166

✉ メールアドレス：az-001.kita@outlook.jp